



POGGIO
ALFIORE



BRUNELLO DI MONTALCINO 2020

Vitigno: Sangiovese 100%

Comune: Castelnuovo dell'Abate - Montalcino (SI)

Estensione: 7440 mq

Esposizione: Vigneto Creta: nord-est e sud-ovest; nord-ovest e sud-est;
Vigneto Terra Rossa: nord-ovest e sud-est.

Anno Di Impianto: 1998, da selezione massale

Suolo: suoli compatti, con una marcata componente argillosa

Vendemmia: anticipata per preservare l'equilibrio, con grappoli di dimensioni contenute e molto concentrati.

Vinificazione: diraspatura e vinificazione tradizionale in acciaio, con macerazione di circa 18 giorni. Fermentazione malolattica in legno. Affinamento per circa 30 mesi in botte grande, seguito da oltre due anni in bottiglia prima dell'uscita.

Alcol Vol.: 14,5% vol

Acidità totale: 5,5 g/L

Ph: 3,5

Zuccheri: <0,5 g/L

Note di degustazione

Colore: rosso granato

Profumo: intenso, con note di ciliegia matura e sottobosco.

Gusto: preciso ed elegante al palato, con un profilo destinato ad acquistare profondità nel tempo.

Abbinamenti: bistecca alla fiorentina, cinghiale in umido, brasati e stracotti, piatti al tartufo o ai funghi porcini, pecorino stagionato.

Potenziale evolutivo: oltre 15 anni

Tipo Di Bottiglia: troncoconica

Formati: 1.300 bottiglie da 75 cl